

Restaurant pilote de Hendschiken (AG)

Des changements durables pour l'homme, l'animal et la nature

Des emballages durables, sans plastique

Restaurant pilote de Hendschiken

- 98% des emballages des aliments du restaurant McDonald's de Hendschiken sont exempts de plastique.

Statu quo en Suisse

- 90% des emballages des aliments sont en papier et en carton.
- 42 tonnes de plastique en moins par an grâce au nouveau gobelet McFlurry.
- Dans chaque Happy Meal, il y a toujours un cadeau sans plastique, par exemple un livre pour enfants.

Objectif d'ici 2025

- Dans l'ensemble de la Suisse, le pourcentage de plastique dans les emballages de service n'est plus que de 2% au maximum.
- 100% des emballages de service sont fabriqués à partir de matériaux renouvelables, recyclés ou certifiés.
- Tous les jouets Happy Meal sont fabriqués à partir de matériaux durables ou recyclés.



Recyclage systématique et anti-littering

Restaurant pilote de Hendschiken

- Les gobelets pour les boissons, les Sundae et les McFlurrys sont collectés au restaurant McDonald's avant d'être recyclés en compost et en biogaz.

Statu quo en Suisse

- Dans toute la Suisse, les déchets organiques et l'huile de friture usagée servent à la production de biodiesel et de biogaz, qui sont utilisés comme carburants.
- Les 170 restaurants McDonald's consacrent 70 000 heures de travail par an à des rondes de nettoyage pour assurer la propreté des rues et des espaces verts.



Électricité verte et efficacité énergétique

Restaurant pilote de Hendschiken

- Les panneaux solaires installés sur le toit du restaurant McDonald's de Hendschiken fournissent 24 000 kWh d'énergie par an.
- Le restaurant McDonald's de Hendschiken est chauffé avec de l'énergie géothermique.

Statu quo en Suisse

- 100% d'électricité verte provenant de l'énergie hydraulique dans tous les restaurants McDonald's de Suisse.
- 45% d'émissions de CO₂ en moins lors de la production de burgers (2019 vs 2009).



Logistique durable

Restaurant pilote de Hendschiken

- Zéro émission du camion à hydrogène vert qui livre des ingrédients au restaurant McDonald's de Hendschiken.
- Stations de recharge pour voitures et vélos électriques sur le parking du restaurant McDonald's de Hendschiken.

Statu quo en Suisse

- 55% des kilomètres parcourus par McDonald's Suisse pour acheminer les marchandises vers les restaurants sont effectués par le rail.
- Au total, 64% des kilomètres de transport sont désormais neutres en termes de CO₂.

Objectif d'ici 2025

- 70% de l'acheminement des marchandises vers les restaurants est neutre en CO₂.
- Installer des bornes de recharge électrique dans tous les restaurants McDrive le permettant d'ici à 2022.



Achats & Offre

Statu quo en Suisse

- Depuis 45 ans, 100% de la viande bovine provient de Bell à Oensingen (SO).
- 6900 agriculteurs suisses fournissent des ingrédients pour McDonald's Suisse.
- Les restaurants McDonald's servent 3,7 millions de portions de fruits par an.
- Chaque burger de poulet est également disponible en version végétarienne.

Objectif d'ici 2025

- Faire passer de 66 à 75% le pourcentage de bœuf conforme à la norme SRPA (sorties régulières en plein air).

